Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Papelotes de Medalhões de Pescada com Tagliatelle de Legumes e Aromáticas

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MEDALHÕES DE PESCADA DO CABO 400G PESCANOVA
- 2 cenouras pequenas
- 2 curgetes pequenas
- 2 cebolinhas
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa, coentros e cebolinho q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar os medalhões de pescada do cabo;
2. Descascar as cenouras e laminar em tiras largas no sentido longitudinal; laminar também as curgetes, sem descascar;
3. Descascar as cebolinhas e cortar em meias-luas finas;
4. Cortar quatro quadrados de papel vegetal e dispor em cada um meias-luas de cebolinha, "tagliatelle" de curgete e de cenoura e um medalhão de pescada;
5. Temperar com sal, pimenta preta moída na hora e salsa, coentros e cebolinho picados, regar com um fio de azeite generoso e fechar bem os papelotes para não sair o vapor na altura da cozedura;
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 18 a 20 minutos (dependendo do forno);
7. Servir os papelotes de medalhões de pescada e tagliatelle de legumes com arroz branco salpicado com as três aromáticas picadas.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg